

ALGUNS APUNTS SOBRE LA MALVASIA AL ROSSELLÓ

Llorenç Planes

Enginyer agrònom de la Catalunya del Nord

RESUM

En aquesta comunicació, es fa referència a la presència i els possibles orígens de la malvasia a la Catalunya del Nord, segons les fonts existents. La varietat que avui s'entén com a *malvasia del Rosselló* o *tourbat*, va estar a punt de desaparèixer com a conseqüència de la fil·loxera i sempre s'ha relacionat amb un raïm blanc generalment dolç per a elaborar vi dolç natural juntament amb les garnatxes. Així doncs, des de l'inici que hi ha reglamentacions sobre els vins dolços naturals, la malvasia del Rosselló és una varietat autoritzada per a l'elaboració d'aquest tipus de vins i també és una varietat autoritzada a l'AOC¹ Côtes du Roussillon des de la seva creació el 1977. El 90 % de la producció francesa de vi dolç natural es fa a la Catalunya del Nord, on representa el 50 % del valor produït per la viticultura. A partir dels anys vuitanta es van iniciar uns treballs per a la recuperació d'aquesta varietat amb plantes procedents de l'Alguer després de comprovar que les vinyes de la varietat *torbato* de l'Alguer eren de la mateixa varietat que les encara presents de malvasia del Rosselló. Aquests treballs van ser realitzats per l'Estació Vitivinícola del Rosselló de Tresserra i es van replantar diverses vinyes a partir de tres clons produïts per l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture - Institut National de la Recherche Agronomique (ENTAV-INRA). Avui són diversos els productors que utilitzen el *tourbat* o malvasia del Rosselló en l'elaboració dels vins dolços naturals com a sinònim d'autenticitat i qualitat.

PARAULES CLAU: *tourbat*, malvasia del Rosselló, vi dolç natural.

ALGUNOS APUNTES SOBRE LA MALVASÍA EN EL ROSSELLÓN

RESUMEN

En esta comunicación, se hace referencia a la presencia y posibles orígenes de la malvasía en la Cataluña francesa, según las fuentes existentes. La variedad de cepa que hoy conocemos como *malvasía del Rosellón* o *tourbat* estuvo a punto de desaparecer debido a la filoxera y siempre se ha relacionado con una cepa de uva blan-

1. AOC: Appellation d'Origine Contrôlée.

Correspondència: Llorenç Planes. A/e: llorenccplanes@wanadoo.fr.

ca y generalmente dulce, para elaborar vino dulce natural junto con las garnachas. Ya desde los inicios de las diversas reglamentaciones sobre los vinos dulces naturales, la malvasía del Rosellón es una variedad autorizada para la elaboración de este tipo de vinos y también es una variedad incluida en la AOC² Côtes du Roussillon desde su creación en 1977. El 90 % de la producción francesa de vino dulce natural se hace en la Cataluña francesa, donde representa el 50 % del valor producido por la viticultura. A partir de los años ochenta se iniciaron unos trabajos para la recuperación de la variedad con plantas procedentes de Alguer a partir de la comprobación de que el *torbato* y la malvasía del Rosellón eran la misma variedad. Estos trabajos se realizaron en la Estación Vitivinícola del Rosellón de Tresserre y se replantaron varias viñas a partir de tres clones producidos por el l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture - Institut National de la Recherche Agonomique (ENTAV-INRA). Hoy son varios los productores que utilizan el *tourbat* o malvasía del Rosellón en la elaboración de vinos dulces naturales como sinónimo de autenticidad y calidad.

PALABRAS CLAVE: *tourbat*, malvasía del Rosellón, vino dulce natural.

Al Rosselló, i a la Catalunya del Nord en general, la paraula *malvasia* és ben coneguda i ben habitual des de fa alguns centenars d'anys. Això, però, no vol dir ni que hagi designat sempre una varietat precisa ni tampoc un tipus de vi ben definit.

Malvasia, com a nom de varietat de vinya, no fa referència a res gaire precís. Generalment, se'ns diu que el nom prové d'una regió de Grècia i és, doncs, possiblement d'allà que haurien vingut, a final de l'època medieval, les primeres vinyes o els primers vins que es designaven així.

Però la paraula *malvasia* es refereix actualment a varietats de vinya molt diferents les unes de les altres. En trobem a Catalunya, evidentment, però també a França, a Itàlia, a Espanya, a Portugal, a Àustria, a Suïssa... Es tracta generalment de raïms blancs però no sempre, ja que en algunes zones també es parla de *malvasia negra*.

Pel que concerneix concretament el Rosselló, jo m'atreviria a dir que, tant en l'època actual com abans, el vi de malvasia és concebut com un vi blanc, més aviat dolç, considerat molt bo. Així doncs, el raïm malvasia és també vist com un raïm blanc.

I és que al Rosselló des del segle XVII es parla de vi de malvasia sense que se sàpiga ben bé de què es tractava. Tan sols podem afirmar sense gaires dubtes que era un vi blanc i sens dubte més o menys dolç.

Miquel Agustí, prior de Perpinyà, en el seu cèlebre *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rural i pastoral*, editat a Barcelona en 1617, cita «lo vi Malvasia, de la vinya Malvasia», entre els vins que existien aleshores.

2. AOC: Appellation d'Origine Contrôlée.

En 1785 l'abat Marcé diu que molts rossellonesos que pretenen tenir malvasia, de fet, tenen garnatxa blanca, i és ben possible que aquesta confusió hagi existit més o menys.

Al començament del segle XIX Jaubert de Passa lamenta que vagin desapareixent varietats tradicionals com «la Blanquette, el Sant Antoni, la Malvasia i el Picapoll».

Tot i això, no degué desaparèixer del tot ja que, just abans de l'aparició de la fil·loxera al Rosselló, Côme Rouffia en la seva *Ampélographie du Roussillon*, en 1866, menciona la «Malvoisie».

Com a tot arreu, la fil·loxera significà una desaparició total de la vinya i, doncs, un canvi varietal important. Per conèixer les noves varietats empeltades hem consultat la revista de la Société Agricole Scientifique et Littéraire des Pyrénées Orientales entre 1880 i 1900, ja que aquesta plaga va arribar a la Catalunya del Nord en 1878. Diversos articles de la revista mencionen varietats. Sobre cent sis citacions de varietats novament empeltades, trobem la carinyena citada divuit vegades; l'aramon, setze, i la garnatxa, vuit, però la malvasia només una vegada. No es va, doncs, replantar malvasia de manera important després de la fil·loxera. I durant tot el segle XX la seva presència serà només testimonial. En 1958 el cadastre vitícola en compta setanta-sis hectàrees sobre un total de 61.833 hectàrees i el cens agrícola de 1979-1980 ja en dona només tretze hectàrees.

Però, malgrat això, la malvasia del Rosselló queda com una varietat simbòlicament important car, segons la reglamentació francesa, és una de les quatre varietats possibles per a fer vi dolç natural.

Per entendre això hem d'explicar el que era el vi de malvasia al Rosselló i com va aparèixer la reglamentació dels vins dolços naturals.

El Rosselló és una terra on el vi dolç ha estat sempre important, sigui perquè sobre certs costers, com els de Banyuls, el fort grau ja permet obtenir vins naturalment dolços, sigui perquè hi havia el costum de fer pansir els raïms, tallant-los i deixant-los assecar sobre la soca mateixa o fent-ho sobre unes cledes. És així que s'obtenia, ja a l'època medieval, un vi moscat molt apreciat. Es feia també vi dolç fent bullir el most de manera que se'n concentrés el sucre. I quan l'alcohol va poder ésser produït de manera industrial es va començar a aturar la fermentació per adjunció d'alcohol. Aquesta tècnica, que és la més fàcil de practicar, és l'única que s'utilitza ara per als vins dolços del Rosselló.

Victor Rendu, a *Ampélographie française*, publicada a París en 1857, ens diu que al Rosselló el vi dit *malvasia* es feia amb una malvasia immediatament premada i posada en bótes amb una certa quantitat d'aiguardent. Traduïm en català el que ens diu: «La malvasia s'obté de la manera següent: s'evita molt acuradament que el raïm estigui comprimit dins les semals, car n'hi ha prou amb la més mínima pressió per a treure al vi una part de les seves aromes. La verema, un cop al celler, és posada a la premsa. El suc que

en raja és posat en bótes amb adjunció d'aiguardent, i es deixa fermentar tant temps com es pugui. Arreu que s'ha calmat es trascola afegint-hi encara una mica d'aiguardent. Es trascola només dues vegades el primer any, abans de les veremes. Si volem malvasia seca, es desrapa i es deixa fermentar durant cinc o sis dies: el vi obtingut per aquest procediment és sovint preferit pels entesos».

El fet que el país tingués aquesta tradició del vi dolç va permetre d'obtenir de l'Estat francès una legislació específica per a aquest tipus de vi i sobretot la definició d'una zona de producció essencialment rossellonesa, fins a tal punt que els vins definits com a vins dolços naturals per la llei són produïts en un 90 % al Rosselló. Això ha constituït un avantatge considerable per als productors, ja que el vi dolç natural representa la meitat del valor produït per la viticultura nord-catalana.

Aquesta producció quedà definida per tres lleis que són la llei Aragó de 1872, la llei Pams de 1898 i la llei Brousse de 1914. Aquesta última és particularment important car defineix les quatre varietats possibles: garnatxa, moscat, macabeu i malvasia del Rosselló. En 1936 els vins dolços naturals entren en les denominacions d'origen i les zones de producció queden definides amb precisió.

Però, de malvasia, com ja hem vist, pràcticament no n'hi havia. Doncs, els vins dolços es faran sobretot a base de garnatxa, macabeu o moscat. Malgrat això, la malvasia continuava essent una possibilitat i, quan en 1977 s'obtingué l'AOC³ Côtes du Roussillon per als vins secs, la *malvoisie du Roussillon* es trobava entre les varietats possibles.

A més d'haver-hi molt poca malvasia, la que hi havia estava tota en un estat de salut molt dolent i completament afectada per virus. És en aquest context que l'Estació Vitivinícola del Rosselló de Tresserra, dirigida aleshores per Pierre Torrès, descobrí que la malvasia del Rosselló, que quedava encara en algunes vinyes velles, era la varietat *tourbat* i concretament el *torbato* que es cultiva encara a Sardenya a l'Alguer (Torrès, 2011). Un cop feta aquesta descoberta, i quan aquestes conclusions van ser acceptades per l'Administració francesa, només calia, doncs, importar aquest material vegetal i oferir-lo als viticultors interessats. És així que, a partir dels anys vuitanta, es va tornar a replantar *tourbat* o malvasia del Rosselló a partir dels clons ENTAV-INRA 767, 911 i 987, vinguts de la regió de l'Alguer.

Cal observar, però, que en el seu llibre Miquel Agustí, quan parla dels diversos vins, cita el de malvasia però també, entre d'altres, «lo vi Trobat, de vinya de Rahims Trobats». Cal dir que Miquel Agustí, natiu de Banyoles, no parla pas exclusivament del Rosselló en el seu llibre. Però això permet dir que en aquell moment *malvasia* i *trobat* no eren pas la mateixa cosa tot i que a final del segle xx els científics ampelògrafs trobaran una identitat en-

3. AOC: Appellation d'Origine Contrôlée.

tre el *tourbat* i el que els rossellonesos continuaven anomenant vulgarment *malvasia*.

Ara l'única malvasia del Rosselló conreada és, doncs, el *tourbat*, en una superfície encara feble, però alguns productors han apostat per aquesta varietat.

Rolland Noury (Château Planeres, a Sant Joan la Cella) produeix un Côtes du Roussillon sec amb 90 % de malvasia (o *tourbat*). És també la varietat utilitzada per un espumós dit Perles de Planeres.

Denis Macabies, del Mas Terrats, a Pontellà, elabora un vi lleugerament dolç, dit *moelleux* en francès, també exclusivament amb aquesta varietat.

El Mas Almes, de Sant Hipòlit, produeix un vi dolç natural d'AOC Rivesaltes i un vi de país blanc sec amb IGP⁴ Côtes Catalanes exclusivament amb *tourbat*, amb el nom de *malvoisie du Roussillon*.

El *tourbat* al Rosselló és, doncs, actualment, sinònim d'autenticitat i de qualitat. Sense ésser una varietat important en volum, és una varietat present que podria progressar en els anys que vénen si el consumidor, com cal desitjar, exigeix més qualitat, més autenticitat i més diversitat.

BIBLIOGRAFIA

AGUSTÍ, Miquel (1988). *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rural i pastoril*.

Reedició de l'edició de 1617. Barcelona: Alta Fulla.

Bulletin de la Société Agricole Scientifique et Littéraire des Pyrénées Orientales (1878-1900).

MARCÉ, Abbé (1785). *Essai sur la manière de recueillir les denrées de la Province de Roussillon à moindres frais ; de les améliorer, ainsi que les terres ; et sur les autres avantages qu'elle pourrait retirer*. Perpinyà: Imp. de C. Le Comte.

PLANES, Llorenç (1993). «Evolució del vi al Rosselló durant el darrer mil·lenni».

A: GIRALT, Emili (coord.). *Vinyes i vins: mil anys d'història*. Actes del col·loqui. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona.

RENDU, Victor (1857). *Ampélographie française*. París: Librairie de Victor Masson.

ROUFFIA, Côme (1866). «Ampélographie du Roussillon». *Bulletin de la Société Agricole, Scientifique et Littéraire des Pyrénées Orientales*, núm. 14.

TORRÈS, Pierre (2011). *Histoire de la vigne et du vin en Roussillon*. Canet: Tra-bucaire.

4. IGP: Indication Géographique Protégée.